



*Coureur
des vignes*



LOS CONEJOS MALDITOS TINTO

BODEGAS MAS QUE VINOS

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Margarita Madrigal, Alexandra Schmedes et Gonzalo Rodríguez, 3 vignerons largement expérimentés, se rencontrent en 1988 à La Rioja. Leur amour pour la vigne et le respect qu'ils accordent à la tradition vinicole de Castilla La Mancha les amènent à créer une cave et travailler avec soin les variétés indigènes locales. Situées dans les environs des villages de Dosbarrios, Cabañas de Yepes et Villarrubia, Mas Que Vinos détient désormais 35 hectares de vignes, certaines datant de plus de 80 ans ! C'est ici, entouré d'oliveraies, que se déroule le processus de fabrication de vins audacieux, élaborés en harmonie avec l'environnement. En tant que viticulteurs, Margarita, Alexandra & Gonzalo estiment avoir une grande responsabilité vis-à-vis du sol et il est donc de leur devoir de le respecter. Étoile montante de la région, Mas Que Vinos se démarque avec des vins étonnants, pour la plupart certifiés biologiques. La diversité de profils proposée permettra de découvrir une nouvelle facette hautement qualitative de Castilla La Mancha !

LE VIN

Los Conejos Malditos est un clin d'œil aux méchants lapins qui habitent les vignobles ! Les petits rongeurs apprécient la

grande qualité des fruits et leur gourmandise fait des ravages, mais comporte l'avantage de laisser de très petits rendements. Voilà le secret des excellents raisins choisis pour cette cuvée. MQV élabore ici une cuvée à base de Cencibel (nom local du Tempranillo), issu d'une parcelle localisée à 750 mètres d'altitude. Le climat continental aux influences méditerranéennes et les sols argilo-calcaire garantissant fraîcheur et acidité aux vieilles vignes qui s'y enracinent. Réalisé avec une macération carbonique, la moitié des fruits fermente spontanément en cuves inox en grappes entières et l'autres en baies égrappées. Suite à une douce pression, seulement le jus du cœur des baies passe à la fermentation malolactique en amphores, pendant 6 mois. Il n'y a ni clarification, ni filtration, ni ajout de sulfites pour un fruité aux parfums de baies rouges et noires vifs et exquis. À essayer avec des fromages jeunes et des grillades de porc.

DONNEES TECHNIQUES

- Cépages : 100% Tempranillo
- Élevage : amphores
- Degré d'alcool : 13



Code SAQ : + 15145747

